



CASEIFICIO ANDRIESE BONTÀ GENUINA S.r.l.
Via Andria 131 – S.S. 170
76121 Barletta (BT)
IT 16 053 CE

Ed.: 06 Rev. 01 del 16/01/2024

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA	<u>NODINI</u> (grammature circa 30g) Formaggio fresco a pasta filata
INGREDIENTI	LATTE crudo , sale, caglio correttore di acidità: acido citrico Origine del latte: Italia
LIMITAZIONI DI UTILIZZO	Contiene allergeni. Non adatto a soggetti con intolleranza al lattosio
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Formaggio dal caratteristico sapore del latte fresco, delicato e lievemente acidulo. Consistenza morbida ed elastica e dalla forma annodata di piccole dimensioni
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO (valori medi per 100g)	Kcal 223 – KJoule 927 - Grassi 17.3g (di cui acidi grassi saturi 12.5g) - Carboidrati 0.9g (di cui zuccheri 0.9g) – Proteine 16g – Sale 0.86g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO	Il prodotto rispetta i parametri e i limiti del Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche.
CARATTERISTICHE CHIMICHE DEL PRODOTTO	Il prodotto rispetta i parametri e i limiti del Reg. CE 915/2023 e successive modifiche
SHELF LIFE	13 gg a confezione integra
USO PREVISTO	vendita alla grande distribuzione e GDO
CONSERVAZIONE	Il prodotto va conservato e trasportato ad una temperatura di max +4°C

EAN	Peso netto sgocciolato	Peso lordo	Dimensione vaschetta	Unità per vaschetta	Vaschette per collo	Colli per strato	Strati per pallet	Colli per pallet
8014949003277	125g	250g	108x94x60	4x30g	*P 8 vaschette	12	10	120
					*M 16 vaschette	9	8	72
					*G 40 vaschette	4	8	32
8014949000719	200g	400g	143.6x106.3x53	7x30g	*P 5-6 vaschette	12	10	120
					*M 10 vaschette	9	8	72
					*G 20 vaschette	4	8	32
8014949000450	250g	500g	143.6x106.3x53	8x30g	*P 5-6 vaschette	12	10	120
					*M 10 vaschette	9	8	72
					*G 20 vaschette	4	8	32
8014949000726	500g	Kg1	143.6x106.3x80	17x30g	*M 5 vaschette	9	8	72
					*G 10 vaschette	4	8	32
8014949000733	Kg1	Kg2	260x165x80	33x30g	*M 2 vaschette	9	8	72
					*G 4 vaschette	4	8	32

Gli imballaggi utilizzati sono idonei al contatto con gli alimenti come previsto dalle normative vigenti sui MOCA – (Reg. Ce 1935/2004 – Reg.UE10/2011)
 *P=polistirolo piccolo mm 340x150x104; *M= polistirolo medio mm 346x234x150; *G=polistirolo grande mm 550x380x160; *T.S.F. Telaio senza fondo 240x105x290;